

Kokosnuss

- Kokosnuss Schiff: Säcke von 23kg
- Kaliber 35 bis 55

Kampagnenkalender

Ursprung	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elfenbeinküste	Boot	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



Die Kokosnuss, eine tropische Frucht aus der Familie der Palmen, hat ihre Wurzeln in Malaysia. Die Hindus betrachten sie als das reinste Opfer, das den Gottheiten dargebracht werden kann.

Information: Im Durchschnitt wiegt eine Kokosnuss 1,5 Kilogramm. Ihre braune, extrem widerstandsfähige Schale enthält ein dichtes, milchig-weißes Fruchtfleisch sowie eine süße Flüssigkeit, die als Kokoswasser bezeichnet wird. Die Kokosnuss ist zwar energiegelich, aber auch reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen sowie an Fettsäuren.

Verwendung Das schmackhafte Fruchtfleisch der Kokosnuss ist köstlich, wenn man es pur genießt. Sie können jedoch auch Ihren Gerichten, von Vorspeisen bis hin zu Desserts, eine genussvolle und exotische Note verleihen, indem Sie ihr Fruchtfleisch und ihren Saft verwenden.

Konservierung der Frucht: Solange sie ungeöffnet bleibt, hält sich die Kokosnuss sehr gut bei Raumtemperatur. Das Fruchtfleisch der Kokosnuss sollte kühl gelagert werden. Achten Sie jedoch darauf, es nicht zu lange dort drinnen zu lassen, da es schnell austrocknet. Wenn Sie das Kokoswasser aufbewahren, konsumieren Sie es schnell, da es normalerweise fermentiert.

